

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, A., Ismaiel, M., Mohamed, F., Ayman, G.K. and Naggar, E.L. 2011. Milk Kefir: Ultrastructure, Antimicrobial Activity and Efficacy on Aflatoxin B1 Production by *Aspergillus flavus*. *Current Microbiology*. 62, 1602-1609
- Ahmed, Z., Wang, Y., Ahmad, A., Khan, S.T., Nisa, M., Ahma, H. and Afreen A. 2013. Kefir and health: a contemporary perspective. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 53, 422-434.
- Ahotupa, M., M. Saxelin and R. Korpela. 1996. Antioxidative properties of *Lactobacillus* GG. *Nutr. Today* 31:51S-52S.
- Akarca, G, oktay T, dan VELI G. 2015. Effect Of Different Packaging Methods On The Quality Of Stuffed And Sliced Mozzarella Cheese During Storage. *Journal of Food Processing and Preservation*. ISSN 1745-4549.
- Allen SJ, Martinez EG, Gregorio GV, Dans LF. 2011. Probiotics for treating acute infectious diarrhoea. John Wiley & Sons Ltd. UK.
- Altay, F., F. K. Guler, C. D. Dikmen, and D. Heperkan. 2013. A review on traditional turkish fermented non-alcoholic beverages: microbiota, fermentation process and quality characteristics. *Int. J. of Food Microbiology*. 167 (2013): 44 – 56.
- Amrullah, Zuryati D, dan Wahyu H,P. 2017. Analisa kinerja mesin refrigerasi rumah tangga dengan variasi Refrigeran. *Jurnal Teknologi Terapan*. Vol 3, No 2. ISSN 2477-3506. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Andreatta, E, A.M. Fernandes, M.V. Santos, C. Mussarelli, M.C. Marques, dan C.A.F. Oliveira. 2009. Composition, functional properties and sensory characteristics of Mozzarella cheese manufactured from different somatic cell counts in milk. *Braz. Arch. Biol. Technol*. v.52 n.5: pp. 1235-1242.
- Arinda, A. F., J. Sumarmono dan M. Sulistiyowati. 2013. Pengaruh bahan pengasam dan kondisi susu sapi terhadap hasil/rendemen, keasaman, kadar air dan ketegaran (firmness) keju tipe mozzarella. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2): 456-462
- Aritonang, N. S. 2009. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press. Cirebon.
- Badan Standarisasi Nasional.1992. SNI 01-2980-1992. Persyaratan kandungan keju. Jakarta (1D): Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Standardisasi Nasional Indonesia SNI Susu segar. Jakarta.
- Beales N. 2004. Adaptation of microorganisms to cold temperatures, weak acid preservatives, low pH, and osmotic stress: a review. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, Vol 3:1–20
- Beyza, H.U., Hilal, C., Hamparsun, H. and Mehmet, E. 2007. An in vitro study on the antibacterial effect of kefir against some food-borne pathogens. *Turkish Micro-biological Society*. 37 (2), 103-107.

- Cahyari, K., & Sahroni, A. 2014. Pengaruh Konsentrasi Buah Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*) dan Buah Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L.*) dalam Produksi Biogas dari Sampah Organik. Jurnal Bahan Alam Terbarukan, 3(1), 8–15.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. Codex Standard for Fermented Milks. Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- Coles, R, Merek, M dan Mark, J.K. 2003. Food packaging technology. Blackwell Publishing Ltd. ISBN 0–8493–9788–X.
- Cui, X. H., S. J. Chen, Y. Wang, and J. R. Han. 2012. Fermentation conditions of walnut milk beverage inoculated with kefir grains. LWT – Food Science and Technology. 50 (2013): 349 – 352.
- Cushnie, T.P dan Andrew, J. 2005. Antimicrobial activity of flavonoids International Journal of Antimicrobial Agents 26: 343–356
- Elkholy, A. I, Nour, M. A, Ali, H. M and Deabes, M. M. 2017. Biogenic amines and TBA values in soft cheese during storage. Department of Food Toxicology and Contaminants, National Research Centre, Egypt. The Third International Conference on New Horizons in Basic and Applied Science (ICNHBAS). Hurghada
- Ferawati, Agestayani, dan E. Purwati. 2018. Penggunaan starter bakteri *Lactobacillus fermentum* strain 175 dan krim kefir untuk meningkatkan kualitas keju mozzarella balado. Laporan Akhir Riset Dosen Pemula. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Andalas.
- Gunawan, G.A., P.K. Atmodjo, dan B.B.R. Sidharta. 2015. Variasi Kismis dan Sukrosa Terhadap Pertumbuhan Asam Laktat, dan Alkohol Kristal Alga. Fakultas Tekhnobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Gunawan, I. A.A, Dewi, Sri S, Wilson, W. 2018. Aktivitas kefir dan isolat bakteri asam laktat dari kefir dalam menghambat pertumbuhan *Staphylococcus Aureus*. Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus. Vol. 1 : e-ISSN: 2654-766X.
- Guzel-Seydim, Z. B., T. Kok-Tas, A. K. Greene, and A. C. Seydim. 2011. Review: Functional properties of kefir. Food. Sci. Nut. 51: 261-268.
- Harley, J.P. and L. M. Prescott. 1993. Laboratory Exercises in mikrobiology. Second edition. C. Brown Publishers, New York.
- Hartono, W dan Purwadi. 2012. Penggunaan jus buah jeruk keprok (*Citrus reticulata*) pada pembuatan keju mozzarella. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 7(1): 24-32. ISSN : 1978 - 0303
- Hidayat, A. Alimul. 2010. Metode Penelitian Kesehatan Paradigma Kuantitatif. Jakarta: Heat Books.
- Husna, C. A. 2018. Perann protein adhesi matriks ekstraselular dalam patogenitas bakteri *Staphylococcus aureus*. Jurnal Averrous Vol. 4 No.2.

- Julianto, B, Evy Rossi, dan Yusmarini. 2016. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai. Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru. Jurnal online mahasiswa Vol. 3 No 1.
- Irawati, A, Warnoto dan Kususiayah. 2015. Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 10 No 2. ISSN 1978-3000
- Kouassi CK, Koffi-nevry R, Guillaume LY. 2012. Profiles of bioactive compounds of some pepper fruit (*Capsicum L*) Varieties grown in Côte d'ivoire. Innovative Romanian Food Biotechnol 11: 23-31.
- Kusumawaty, Y, dan shanti, F. 2011. Kajian proses produksi dan tingkat kesukaan konsumen terhadap mi sagu tradisional riau. Sagu, Vol. 10 No. 1: 42-48. ISSN 1412-4424
- Liu, J.R, Yuh, Y.L, Ming, J.C, Li, J.C, and Chin, W.L. 2005. Antioxidative Activities of Kefir. Asian-Aust. J. Anim. Sci. 2005. Vol 18, No. 4 : 567-573.
- Mijan MA, Haque MA, Habib MA, Wadud MA. 2010. Evaluation of quality of mozzarella cheese. Bangladesh veterinarian. 27:36-42.
- Mohammed, S.S.D., dan U.J.J.Ijah, 2013. Isolation and Screening of Lactic acid from fermented Milk Products for Bacteriocin Production. Annals, Food Science and Technology, Vol. 14 (1) : 122-128.
- Noordiana N., Fatimah, A. B. M. 2013. Antibacterial agents produced by lactic acid bacteria isolatd from Threadfin Salmon and Grass Shrimp. International Food Research Journal 20(1): 117-124.
- Nur,S.N, S. Saloko, D. Kisworo. 2015. Kajian mutu dan daya simpan keju mozzarella probiotik dari susu kerbau. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan). Vol 1 No. 1. ISSN online: 2443-3446.
- O'Brien, K. V., K. J. Aryana, W. Prinyawiwatkul, K. M. C. Ordonez, and C. A. Boeneke. 2016. Short communication: The effects of frozen storage on the survival of probiotic microorganisms found in traditionally and commercially manufactured kefir. J. Dairy. Sci. 99: 7043-7048
- Oka, B, Wijaya, M, dan Kadirman. 2017. Karakterisasi kimia susu sapi perah di kabupaten sinjai. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3: 195-202
- Ooi, Lay-Gaik dan Min-Tze Liong. 2010. Cholesterol-lowering effects of probiotics and prebiotics: A Review of in Vivo and in Vitro Findings. Int. J. Mol. Sci. Vol. 11: 2499-2522.
- Olivares, M.L, G.A. Sihufe, M.L. Capra, A.C. Rubiolo, S.E. Zorrilla. 2012. Effect of protective atmospheres on physicochemical, microbiological and rheological characteristics of sliced Mozzarella cheese. Food Science and Technology 47. 465-470.

- Pakbin, B., S. H. Razavi, R. Mahmoudi, and P. Gajarbeygi. 2014. Producing probiotic peach juice. *Biotech Health Sci.* 1 (3): 1 – 5.
- Permainy, A., Samsu Wasito dan Kusuma Widayaka., 2013. Pengaruh dosis rennet yang berbeda terhadap kadar protein dan lemak keju lunak susu. *Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):208-213.
- Piper C, Draper L. A, Cotter P. D, Ross R.P and Hill C .2009. A comparison of the activities of lactacin 3147 and nisin against drug-resistant *Staphylococcus aureus* and *Enterococcus* species. *J Antimicrob Chemoth* 64: 546–551.
- Pogacic. T., Sanja.S., Simun. Z., Dubravka, S. 2013. Microbiota of kefir grains. *Review Mljekarstvo* Vol.63 No.1:3-14.
- Poedjiadi, A., Supriyanti, F.M.T. 2009. *Dasar-Dasar Biokimia*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Praja, D.I. 2011. *The Miracle of Probiotics*. DIVA Press. Yogyakarta.
- Priharsanti, A.H.T. 2009. Populasi bakteri dan jamur pada daging sapi dengan penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* Vol. 7 No 2 : 66-72. ISSN 1693-8828.
- Purwadi, Manab A. 2014. Penggunaan tepung terigu dan algi dalam pembuatan keju mozarella ditinjau dari kualitas fisik dan organoleptik. *Res J Life Sci* 1:45-53.
- Purwati, E., Arintonang, S. Melia, S. Juliarsi, I. Purwanto, H. 2016. Manfaat probiotik bakteri asam laktat dadiah menunjang kesehatan masyarakat. *Lembaga Literasi Dayak (LLD)*. Tangerang. ISBN 978-602-6381-09-5
- Purwati, E, Yulia Yellita, S. Melia, dan Puji Hartini. 2017. Aplikasi bioteknologi bakteri asam laktat dan bakteriosin isolasi dari susu kerbau dan dadih untuk menurunkan kolesterol, pengawet bahan makanan, kosmetik dan energi. *Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Andalas*.
- Rahim, A, Wahyudin, I, Endang. L, Elza, A, Zuhaida, N. S, Naniek, W, Nurita, P. S. 2014. Efektifitas antibakteri ekstrak etanolik daun cabe rawit (*Capsicum frutescens* L.) terhadap bakteri *staphylococcus aureus* dengan metode difusi: uji pendahuluan potensi tanaman obat tradisional sebagai alternatif pengobatan infeksi saluran pernafasan. *Prosiding SNST*. ISBN 978-602-99334-3-7
- Rohdiana D, Sri Raharjo, dan Murdijati Gardjito. 2005. Evaluasi Daya Hambat Tablet Effervescent Teh Hijau Pada Oksidasi Asam Linoleat. *Majalah Farmasi Indonesia*. 16 (2), 76-80
- Rahzarni. 2003. *Penanganan dan pengolahan susu dan telur*. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Payakumbuh.
- Rati, R. L, Sulistyowati, E, Soetrisno, E. 2017. Kualitas dan kesukaan keju lunak terbuat dari susu sapi fries holland dengan penambahan pasta buah stroberi

(*Fragaria virginiana*) selama penyimpanan 2 minggu. Jurnal Agroindustri, Vol. 7 No. 1: 27 – 36. ISSN 2088 – 5369

- Rehman, R, Yanping W, Jinju W, Weitao G. 2017. A microbiological study of Mozzarella cheese made by *Lactobacillus kefirifaciens* ZW3 throughout cheese making and ripening. Journal of Biodiversity and Environmental Sciences (JBES). ISSN: 2220-6663 (Print) 2222-3045 (Online). Vol. 11, No. 2, hal 187-193.
- Rohmatussolihat, Miranti NS, Puspita L, Yantyati W, dan Endang S. 2015. Pemanfaatan *milk clotting enzyme* dari *Lactobacillus casei* D11 untuk pembuatan keju mozarella. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 26(1) 63-71. ISSN : 1979-7788. Pusat Penelitian Bioteknologi. Bogor.
- Rosiana, E, Nurlianadan T.R, dan T. Armansyah. 2013. Kadar asam laktat dan derajat asam kefir susu kambing yang difermentasi dengan penambahan guludan lama inkubasi yang berbeda. Banda Aceh: Jurnal Medika Veterinaria, Vol. 7 No.2
- Sadih, I., A.. 2017. Physicochemical characteristics of mung bean kefir with variation levels of skim milk and fermentation time. IOP Conf. Ser.: Mater. Sci. Eng. 180 (2017): 1 – 5.
- Sanjaya PA, Sumarmono J, Widayaka K. 2013. Pengaruh level CaCl_2 yang berbeda terhadap kandungan kalsium, kekerasan dan meltability pada susu kambing. J ilmiah Peternakan 1 (1):47-53.
- Santos, A., Sanmauro, M., Sanchez, A., Torres, J.M. and Marquina, D. 2003. The antimicrobial properties of different strains of *Lactobacillus* spp. isolated from kefir. Systematic and Applied Microbiology. 26, 434- 437.
- Sari, N.A, Sustiyah, A, dan Legowo, A.M. 2014. Total Bahan Padat, Kadar Protein, dan Nilai Kesukaan Keju Mozarella dari Kombinasi Susu Kerbau dan Susu Sapi. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (4).
- Sayuti, K.; Rina Yenrina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas Univesity Press: Padang.
- Sen, S., Chakraborty R. 2011. The role of antioxidant in human health. ACS Symposium Series 1083, 1-37.
- Setiadi. 2008. Bertanam Cabai. Penebar Swadaya. Jakarta. 183 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyawati, A., Purwadi, dan I. Thohari. 2013. Kualitas fisik dan organoleptik (Aroma, Warna) keju olahan dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus onchophyllus*). Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Sharma, R., Bhagwan S.s., Gulab, S.T, Pallavi, J., Sangeeta, P., Anjana, S., dan Prakash S.B. 2013. Characterization of lactic acid bacteria from raw milk sample of cow, goat, sheep, camel and buffalo with special elucidation to lactic acid production. British Microbiology Research.

- Sifour M, Tayeb I, Haddar HO, Namous H, Aissaoi. 2012. Production and caracterizatition of bacteriocin of *Lactobacillus plantarum* F12 with inhibitory Activity Againts *Listeria monocytogenes*. TOJSAT, 2(1), 55-61.
- Siswanto, E. 2007. Pembuatan Minuman Kefir Dari Susu Kacang Merah dengan Menggunakan Kultur Starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Saccharomyces cereviceae*. Kajian Pengaruh Konsentrasi Starter dan Lama Inkubasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Untag. Semarang.
- Soeparno, Rihastuti, S. Triatmojo., dan Indratiningsih. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sukrasno, Siti K, Tarini S, Sasanti NC, Sugiarto. 1997. Kandungan capsaisin dan dehidro kapsaisin pada berbagai buah capsicum. JMS 1997;2(1):28-34
- Suliman, A.B.M, Rasha, A.M.A, Kamal, A.A.R. 2012. Production and effect of storage in the chemical composition of mozzarella cheese. International Journal of Food Science and Nutrition Engineering, 2(3): 21-26
- Surono, I.S. 2004. Probiotik susu fermentasi dan kesehatan. Yayasan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (YAPMMI). TRICK. Jakarta.
- Syarif, E dan Harianto, B. 2011. Buku Pintar Beternak dan Bisnis Sapi Perah. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Syukur, S. dan Purwati, E. 2013. Bioteknologi Probiotik untuk Kesehatan Masyarakat. Penerbit Andi. ISBN 978-979-29-3998-9
- Syukur S, Bisping B, Noli ZA, Purwati E. 2013. antimicrobial properties and nurlaelasari, and m. n. handayani lactase activity from selected probiotic *Lactobacillus brevis* Associated with Green Cacao Fermentation in West Sumatera Indonesia. J Prob Health 1:1-4.
- Syukur, S., Utami L. S., Purwati, E., Urnemi dan Jamsari. 2011. Screening and invitro antimicrobial, protease activities from Lactic acid Bacteria Associated With Green Cacao Fermentation in West Sumatera, Indonesia, Proseding Seminar Internasional HKI, Pekanbaru.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2008. Jakarta : PT Alex Media Komputindo Kompas Gramedia.
- United States Department of Agricultural. 2016. DMOZ4 Mozzarella Cheese For Use in Domestic Programs. United State.
- Usmiati, Sri. 2007. Kefir susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen. Vol:29 No.2.

- Weschenfelder.S., Marcelo Pinto. P., Carin Gerhart, Heloisa Helena, José Maria. W . 2018. Antibacterial activity of different formulations of cheese and whey produced with kefir grains. Scientific Article. ISSN 1806-6690.
- Widarta, I. W. R., N. W. Wisaniyasa, dan H. Prayekti. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) terhadap karakteristik fisikokimia keju mozzarella. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechnology 1(1):37-45.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Wood, B.J.B.1998. Microbiology of fermented foods. Blackie Academic and Profesional London. Elsevier Applied Science Publishing, New York.
- Wulandari, S., Bey, Y., & Tindaon, D. 2012. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Vitamin C dan Susut Berat Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). Biogenesis, Volume 8(2).
- Yola, R., Zulfarman, dan Refilda. 2013. Penentuan kandungan kapsaisin pada berbagai buah cabai (*capsicum*) dengan metode kromatografi cair kinerja tinggi (KCKT). Kimia Unand. 2(2): 115-119.
- Yu C, Gunasekaran S. 2005. A system analysis of pasta filata process daring mozzarella cheese making. J Food Eng 69: 399-408.
- Yulia, B.M, M. A. Zaini dan D. Kisworo. 2015. Pengaruh penambahan probiotik (*Lactobacillus casei*) dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia keju mozarella dari susu kerbau sumbawa. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol 1 No. 1. ISSN online: 2443-3446.
- Yurliasni. 2010. Aktivitas antimikroba khamir asal dadih (susu kerbau fermentasi) terhadap beberapa bakteri patogen. Jurnal Agripet : 10 (1): 19-24. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh.

